

# DEGUSTAČNÍ MENU

1.



## BOŽKOV REPUBLICA EXCLUSIVE

Je odkazem na prvorepublikové hodnoty. Kombinuje až 8leté rumy z Nikaraguy, Dominikánské republiky, Barbadosu a Jamajky, je lehce doladěný třtinovým cukrem a má jemnou nasládlou chuť s tóny vanilky, sušeného ovoce a oříšků. Božkov Republica Exclusive si nejlépe vychutnáte při pokojové teplotě.

Samostatně: **60 Kč**

2.

## BOŽKOV REPUBLICA HONEY

Představuje elegantní propojení až 8letých karibských rumů (Nicaragua, Barbados, Dominikána a Jamajka) a včelího medu a vzniká tak 35% rumový likér světle jantarové barvy se zlatými odlesky. Nejlépe si ho vychutnáte samotný při pokojové teplotě.



Samostatně: **60 Kč**

3.

## RON ABUELO AÑEJO 12 AÑOS

Elegantní směs panamských nových rezerv starých 12 let, které zraly v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu. Delikátní rum vhodný do prémiových koktejlů i k samotnému vychutnání.



Samostatně: **120 Kč**

4.

## LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA

Staří se 7 let v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých předtím zrali americký bourbon. K jeho výrobě se mimo jiné používají rozinky, které se macerují v destilátu po dobu jednoho měsíce před lahvováním. V jeho vůni je jemně ovocná sladkost kombinovaná s typickou příchutí panenské šťávy cukrové třtiny.



Samostatně: **80 Kč**

5.

## EL COMANDANTE RESERVA EXCLUSIVA

Je ideálním blendem panamských třtinových destilátů, které zrají v sudech z amerického bílého dubu. V její vůni naleznete ořechy, hořkou čokoládu i zralé višně. A právě díky své dokonalé vyváženosti je tak oblíbená v českých barech i všude po světě.



Samostatně: **120 Kč**

6.

## RON ZACAPA 23 CENTENARIO

Blend 6–23letých rumů dozrávající ve výšce 2 333 m n. m. Vyrábí se z panenského medu na kolonovém zařízení. Rum dozrává ve 4 různých typech sudů – po bourbonu, ve vypálených sudech po bourbonu, po sherry Oloroso a po sherry Pedro Ximénez. Na soutěži Rum Festival International vyhrál několikrát po sobě a byl uveden do síně slávy.



Samostatně: **120 Kč**



Cena celého menu **280 Kč**



## DEGUSTAČNÍ MENU

---

#ambassadorstock